

5.3.1	Výrobky z lineckého těsta	/104
5.3.2	Výrobky z vaflového těsta	/106
5.3.3	Výrobky z třeného lineckého těsta	/106
5.4	Výroba pařížského pečiva	/107
	<i>Kontrolní otázky</i>	/109
6	Smetanové výrobky a náplně	/110
6.1	Charakteristika smetanových výrobků	/110
6.2	Druhy smetany	/111
6.3	Šlehání smetany	/112
6.4	Druhy smetanových náplní	/114
6.4.1	Smetanové náplně nevařené	/115
6.4.2	Smetanové náplně vařené	/119
6.5	Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní	/122
6.6	Smetanové výrobky	/123
	<i>Kontrolní otázky</i>	/133
7	Ozdoby a příprava hmot	/134
7.1	Význam ozdob	/135
7.2	Rozdělení ozdob	/135
7.3	Příprava jednotlivých hmot	/135
7.3.1	Mandlová hmota základní (marcipán)	/135
7.3.2	Modelovací hmota z mandlí nebo ze sladkého persika	/135
7.3.3	Kokosová modelovací hmota	/138
7.3.4	Mléčná modelovací hmota	/138
7.3.5	Gum-pasta	/138
7.4	Trvanlivost modelovacích hmot	/139
7.5	Pomůcky potřebné k modelování	/139
7.6	Druhy ozdob	/142
7.6.1	Ozdoby z modelovací hmoty	/142
7.6.2	Ozdoby z griliášové hmoty	/146
7.6.3	Ozdoby z karamelu	/149
7.6.4	Ozdoby z bílkové glazury	/151
7.6.5	Ozdoby z máslového krému	/154
7.6.6	Ozdoby z čokolády	/156
7.6.7	Ozdoby z jádřovin	/160
7.6.8	Ozdoby z ovoce	/161
7.6.9	Ozdoby z pečených hmot	/162

● Punčové řezy

Řezy jsou na horní ploše i na bočních stranách potaženy upravenou fondánovou polevou. Na řezu se pravidelně střídají vrstvy korpusu žluté a růžové barvy, slabé vrstvy marmelády a vrstva polevy. Chuť a vůně je punčová, doplněná chutí ovocné směsi a fondánové polevy.

Surovinové složení na 162 kusů à 60 g

	<i>hmotnost v kg</i>
<i>dortová forma – korpus K/26</i>	<i>4,300</i>
<i>ovocná směs</i>	<i>0,800</i>
<i>punčový rozvar</i>	<i>3,600</i>
<i>ovocná směs pod fondán</i>	<i>0,100</i>
<i>fondánová poleva upravená</i>	<i>1,650</i>
<i>suroviny celkem</i>	<i>10,450</i>
<i>výrobní ztráty</i>	<i>-0,330</i>
<i>upotřebitelný odpad</i>	<i>-0,400</i>
<i>hotový výrobek</i>	<i>9,720</i>

➔ Výrobní postup

Jeden kapslový korpus podélně rozkrojíme na 2 pláty. Vnitřní stranu horního dílu korpusu potřeme ovocnou směsí a vložíme do kapslového tvořítka o rozměrech 40 × 60 cm hladkou plochou otočenou na plech s papírem.

Druhý korpus rozkrájíme podle kratší strany na pásy po 3 cm, které střídavě namáčíme do žlutého a růžového punčového rozvaru. Vyskládáme jimi celé tvořítka.

Druhý plát rozkrojeného kapslového korpusu, který bude tvořit spodek výrobku, potřeme na rozkrojené straně ovocnou směsí, položíme ho na navlhčené pásy a zatížíme, aby se výrobek dokonale spojil.

Druhý den celý výrobek otočíme, sejmemo papír a tvořítka, vrchní stranu potřeme ovocnou směsí a podélně nakrájíme na 6 pásů. Jednotlivé pásy na povrchu i bočních stranách potáhneme nahřátou upravenou fondánovou polevou. Po zaschnutí polevy výrobek krájíme na jednotlivé řezy.

Fondánovou polevu lze nahradit cukrářskou kakaovou polevou.

Výrobní postup

Do převařené horké vody nasypeme čistou krystalickou klovatinu a necháme ji asi 12 hodin na teplém místě rozpustit. Po úplném rozpuštění (rozvaření) ji přecedíme. Před použitím roztok mírně nahřejeme.

Vady výrobků z jádrové hmoty

- **Hrubě popraskané výrobky** – hmota před pečením příliš oschla.
- **Malé, roztrhané výrobky** – hmota byla příliš hustá.
- **Výrobky bez lesku** – příčinou je malý podíl cukru ve hmotě.
- **Povrch výrobku není popraskaný** – hmota byla příliš jemná nebo byl použit moučkový cukr.
- **Pečivo je nízké, povrch je bez lesku**, hustě dírkovaný od unikající páry – hmota při zjemňování zolejovala. Olej vystupuje na povrch pečiva a nedovolí, aby se vytvořila oschlá vrstvička.
- **Nízké, rozteklé výrobky** – hmota byla příliš řídká.
- **Výrobky během pečení zapadají** – příčinou je obrácený teplotní spád při pečení (počáteční teplota vyšší, při dopékání nižší).
- **Výrobky po vyjmutí z pece zapadají** – výrobek byl málo pečený.
- **Spodky výrobků nejsou hladké, ale vyduté** – hmota byla stříkána na teplé plechy.

Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem

● Jádrové koláčky

Jádrové koláčky jsou kulatého nebo oválného tvaru, zlatohnědé barvy, se zapečenými plátky pražených arašídů na povrchu.

Výrobní postup

Z vyváleného lineckého těsta vykrájíme kolečka nebo ovály, které zčásti zapečeme. Na vychladlé plátky sáčkem s hladkou trubičkou po okraji nastříkáme vymíchanou nepečenou jádrovou hmotu. Nastříkané koláčky jádrovou hmotou položíme do hoblovaných arašídů, které se na hmotě zachytí. Takto upravené koláčky složíme na plech a zvolna je dopečeme. Po vychladnutí střed koláčků vyplníme horkou ovocnou směsí, která po zchladnutí zrosoluje. Na vychladlou ovocnou směs nastříkáme papírovým sáčkem mírně nahřátou fondánovou polevu – spirály, mřížky aj.